

烤面筋学习 烤面筋培训班

产品名称	烤面筋学习 烤面筋培训班
公司名称	新乡市卫滨区食味源餐饮技术部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区中同街姜庄小学家属楼3号楼2单元2楼西户（经营场所）
联系电话	18240670888 18240670888

产品详情

食味源烤面筋是一种汉族特色小吃，常见于中小学与商业区附近,烤面筋制作门槛低，制作成本小，受人欢迎。面筋的营养成分尤其是蛋白质含量，高于瘦猪肉、鸡肉、鸡蛋和大部分豆制品，属于高蛋白、低脂肪、低糖、低热量食物，还含有钙，铁，磷,钾等多种微量元素。

适合人群：年轻刚大学毕业学生，打工年轻人，中年人失业人员，妇女，有志青年，不愿打工者，有梦想的人群，都可以拥有自己做生意自己做老板的机会，几百块不算贵，能让自己未来摆脱打工命运自己经营未来，打工不是长久之事生意才是未来趋势，把握现在掌握未来，小吃生意较佳选择，拥有一技之长，享用终身。

食味源烤面筋培训示范指导

- 1、师傅按照配方单现场示范。
- 2、学员按照配方单和师傅的指导动作完成烤面筋制作：
- 3、面筋制作的和面方法和调味方法
- 4、半成品面筋加热处理方法和注意事项
- 5、各种面筋刀工处理方法和撒料制作
- 6、培训烤面筋原材料的选择、初步加工。
- 7、烤面筋设备和器具的认识与使用维护。
- 8、培训烤面筋、羊肉、其它肉类烧烤原料的加工处理和腌制方法。

9、培训无烟烤面筋技术。

10、培训烤面筋风味粉和风味酱制作技术。